Sauce Béchamel brique de 1L Garde d'Or - Knorr

LES PLUS PRODUIT

- Sans exhausteur de goût ajouté dans la recette
- Sans arachide
- Sauce prête à l'emploi

INFORMATIONS PRODUIT

Dénomination légale du produit: Sauce liquide Béchamel.

Mode d'emploi: Verser le contenu de la brique dans une casserole et réchauffer à petit feu, sans porter à ébullition, pendant quelques minutes. Remuer de temps en temps. Les sauces "Prêtes à l' emploi" de Knorr peuvent également être réchauffées dans un récipient au four micro-ondes.

Liste d'ingrédients: lait entier, crème fraîche, eau, farine de blé, amidon modifié de maïs, sel, arômes

Allergènes, selon la Directive Européenne (2007/68/CE):

- Présents dans la recette : **lait**, **blé** .
- Traces : œuf, céleri.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100ml de sauce
Valeur énergétique	150 kcal/ 610 kJ
Protéines	3 g
Glucides	9 g
- dont sucres	3 g
Lipides	11 g
- dont acides gras saturés	6 g
- dont acides gras trans	0,3 g
Fibres alimentaires	0,2 g
Sodium	0,31 g

Convient aux végétariens (pas de viande ou poisson): oui
Convient aux végétaliens (pas de produits provenant des animaux, poissons): non

Sauce Béchamel brique de 1L Garde d'Or - Knorr

INFORMATIONS TECHNIQUES

Caractéristiques physico chimiques:
Teneur en sel : 0,8 % (NaCl).

Caractéristiques microbiologiques, selon le règlement (CE) n°1441/2007 du 5 décembre 2007 modifiant le règlement (CE) n°2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires:

	M - cfu/g
Salmonella	absence dans 25 g
Staphylococcus aureus	100
Escherichia coli	10

Délai Limite de Vente : 4 mois.

Mode de conservation du produit :
Avant ouverture : Conserver la brique dans un endroit frais et sec, à température inférieure à 20°C et à l'abri de la lumière.
Après ouverture : Nous vous recommandons de conserver en chambre froide à température positive la sauce restante et de la consommer dans un délai de 48h. La sauce non utilisée peut être surgelée dans un récipient adapté.

Qualité : Norme ISO 9001: 2000
HACCP en place
Produit non soumis à l'étiquetage OGM, conformément à la réglementation en vigueur
Produit non ionisé
Produit ne nécessitant pas de marque de salubrité

INFORMATIONS LOGISTIQUES

Gencod UC : 8 413 800 001 115

Plan de palettisation (palette 1200*800)

ELEMENT	CODIFICATION EAN 13	DESCRIPTION DETAILLEE de la PALETTISATION	POIDS NET /KG	POIDS BRUT / KG	DIMENSIONS EN MM			
					LONG.	LARG. / PROF.	HAUT.	VOL. DM3
1 Unité Consommateur: UC	8 413 800 001 115	Sauce Béchamel GARDE D'OR	1,03	1,07	95	63	167	1,00
1 Unité de Regroupement: COLIS	8 722 700 856 498	6 UC	6,20	6,65	298	136	173	7,0
1 COUCHE	8 722 700 763 604	20 Colis 120 UC	124,0	133	1.200	800	173	166
1 PALETTE	8 722 700 764 014	6 Couches 120 Colis 720 UC	744,0	828	1.200	800	1.201	1153

Code douanier: 21039090

NOUS CONTACTER

UNILEVER France Food Solutions
23 rue François Jacob
92842 RUEIL MALMAISON CEDEX
www.unileverfoodsolutions.fr

Vous pouvez également nous contacter par mail :
info@unileverfoodsolutions.fr

Mise à jour Mai 2011, n°18564901 , rédigé par le service Qualité